

LUNDI 12 FEVRIER 2018 – COMMUNIQUE DE PRESSE

## **David Biraud représentera la France pour le concours du Meilleur Sommelier du Monde 2019**

Lundi 12 Février lors du salon VinoVision Philippe Faure-Brac, Président de l'UDSF, en présence de Fabrice Sommier, Directeur des Concours de l'UDSF, vient de proclamer David Biraud vainqueur de la sélection en charge de représenter la France pour le concours du Meilleur Sommelier du Monde 2019 avec Benjamin Roffet comme suppléant.

### **Le Concours du Meilleur Sommelier du Monde millésime 2019**

**Créé en 1969 ce concours qui a lieu tous les 3 ans se déroulera à Anvers du 10 au 15 Mars avec une soixantaine de candidats en compétition.**

Chacune des éditions de ce concours international est organisée dans l'un des pays membre de l'Association de la Sommellerie Internationale, favorisant ainsi des échanges privilégiés entre une myriade de professionnels de la restauration et de l'hôtellerie du monde entier.

A ce jour ce sont plus de 1000 candidats qui ont participé aux dernières éditions.

Rappelons qu'en 2016 c'est le suédois Arvid Rosengren qui a été sacré Meilleur Sommelier du Monde et que depuis la victoire d'Olivier Poussier en 2000 la France n'a plus gagné le prestigieux titre.

### **David Biraud porte le drapeau tricolore**

**Pour cette 16<sup>ème</sup> édition cinq candidats étaient en lice ce jour au Pré Catelan pour représenter la France au concours mondial : David Biraud, Dominique Laporte, Benjamin Roffet, Laurent Derhé et Philippe Troussard.**

Olivier Poussier a été en charge de la réalisation des épreuves qui se sont déroulées devant un jury de 20 professionnels avisés (sommeliers et journalistes) :

- 50 questions en anglais sur les boissons du monde.
- Des épreuves techniques avec dégustation à l'aveugle de vins & spiritueux.
- Des épreuves de service.



## David BIRAUD

*Après avoir fait ses premiers pas à L'Arpège d'Alain Passard, David Biraud devient sommelier à l'Hôtel Crillon de Paris en 1995. En 2000, à 28 ans seulement, il est promu chef-sommelier, à l'Hôtel Crillon toujours. En 2011, David Biraud accède au rang de Chef Sommelier et directeur de restauration du Mandarin Oriental à Paris.*

*David Biraud enchaîne les palmarès. Nommé tour à tour Meilleur Jeune Sommelier de France en 1998, Meilleur Sommelier de France en 2002, Meilleur Ouvrier de France en sommellerie en 2004, il tente les concours de Meilleur Sommelier du Monde et d'Europe en 2016 et 2017 où il accède respectivement au second et troisième rang.*

## Benjamin ROFFET

*Benjamin Roffet a exercé aussi bien auprès de chef français comme Alain Ducasse, que de chef étranger comme Gordon Ramsay. Aujourd'hui, dans l'attente de son prochain challenge professionnel, il dirige une société de conseil spécialisé dans l'animation de soirées œnologiques, la constitution de cave et la rédaction d'articles.*

*Benjamin Roffet enchaîne les challenges et les concours. Il remporte successivement les prix suivants : Meilleur Sommelier de France en 2010, Meilleur Ouvrier de France en sommellerie en 2011, Suppléant français pour les Concours Internationaux en 2013 et 2016. Il est aussi diplômé du Wine & Spirit Education Trust niveau 4, et Saké Sommelier.*



**BUREAU DE PRESSE**

**FORCE4**  
CONSEIL & COMMUNICATION

**Sophie Morgaut**

01 44 40 27 30

Contact : Islame Jaafari – [islame@agence-force4.com](mailto:islame@agence-force4.com)

**UDSF- Union de la Sommellerie Française**

**Philippe Faure-Brac**

06 07 76 06 58